



TOSTADA DE BACON, AGUACATE Y HUEVO FRITO

Ingredientes

- *Una rebanada de pan de molde* (1 persona)
- *Un huevo frito Casa Aranzaz*
- *2 lonchas de bacon*
- *¼ de Aguacate*
- *Tomate natural en rodajas*
- *Rúcula*

primero el HUEVO
CASA
ARANAZ

Modo de preparación

1. Escoge el pan de molde que más te guste y tuéstalo hasta tener el punto preferido.
2. Mientras tanto en una sartén sin aceite, cocina el bacon hasta que quede crujiente.
3. Coloca sobre el pan un lecho de canónigos y, sobre ellos, el aguacate y el tomate cortados en láminas.
4. Añade el bacon y culmina con un huevo frito Casa Aranzaz y ¡a disfrutarlo!

TRUCO: Puedes cocinar el bacon en el microondas si quieres reducir la grasa de la receta y, además, manchar menos cacharros. Para ello, en un plato coloca una hoja de papel de cocina, sobre ella extiende el bacon y cubre con otra hoja de papel. Aplástalo ligeramente e introdúcelo en el microondas durante 1 minuto a media potencia. Retira el papel y ya puedes consumirlo.